

CANDY

HOBS

USER INSTRUCTIONS _____

GB - IE

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI _____

FR

VARNÉ DESKY

NÁVOD POUŽITÍ _____

CZ

UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTALLATIONS _____

DE

ENCIMERAS

INSTRUCCIONES DE USO _____

ES

INSTRUKCJE

UŻYCIA I MONTAŻU _____

PL

ANKASTRE OCAK

KULLANIM KLAVUZU _____

TR

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ _____

RU

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV _____

SI

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO _____

IT

PLACAS

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO _____

PT

TŰZHELYLAPOK

HASZNÁLATI UTASÍTÁS _____

HU

PLITE

MANUAL DE UTILIZARE _____

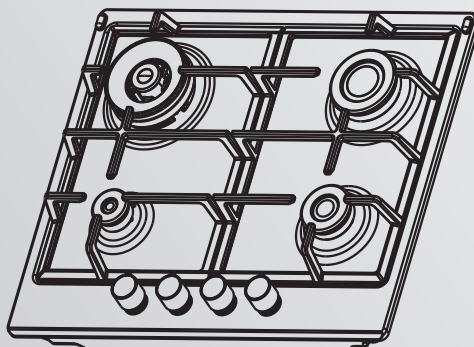
RO

KOOKPLAATS

MANUAL DE UTILIZARE _____

NL

EAC



- CHG63B
- CHG6BR
- CHG6D
- CHG6W
- CHW6BR
- CHW6D

CONTENT	GB - IE
Safety Instructions	05
1. Instructions For The Installer	06
1.1. Bulding In	06
1.2. Suitable Location	06
2. Electrical Connection (For U.K. Only)	06
2.1. Electrical Connection	06
2.2. Gas Connection (For U.K. Only).....	06
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas	07
2.4. Regulating The Minimum Flame	07
3. Use Of Hob - User Instructions	07
3.1. Using The Gas Burner	07
4. Maintenance and Cleaning	07
5. Aftercare	08
6. Protection Of The Environment	08

OBSAH	CZ
Bezpečnostní Pokyny	13
1. Pokyny pro instalatéra	14
1.1 Vestavba	14
1.2 Vhodné místo instalace	14
2.1. Připojení k elektrické síti	14
2.2. Připojení plynu.....	14
2.3. Změna varné desky na jinýdruh plynu	15
2.4. Nastavení minimálního plamene	15
3. Použití varné desky	15
3.1. Použití plynového hořáku	15
4. Údržba a čištění	15
5. Servis	15
6. Ochrana životního prostředí	16

CONTENIDO	ES
Instrucciones Para Un Uso Seguro	21
1. Instrucciones Para El Instalador	22
1.1 Integración	22
1.2 Ubicación Ideal.....	22
2.1 Conexión Eléctrica	22
2.2 Conexión Del Gas	22
2.3 Adaptación De La Placa A Distintos Tipos De Gas	23
2.4 Regulación De La Llama Mínima	23
3. Utilización De La Placa Instrucciones Para El Usuario	23
3.1 Utilización Del Quemador De Gas	23
4. Mantenimiento Y Limpieza	23
5. Servicio Técnico	24
6. Protección Del Medioambiente	24

İÇİNDEKİLER	TR
Güvenlik Talimatları	29
1. Kurulum Talimatları	30
1.1. Ankastr Montaj	30
1.2. Uygun Yer Tespiti	30
2.1. Elektrik Bağlantısı	30
2.2. Gaz Bağlantısı.....	30
2.3. Ocağın Farklı Gaz Türlerine Uyarlanması	31
2.4. Minimum Alevin Ayarlanması	31
3. Ocak Kullanımı Kullanım Talimatları	31
3.1. Gazlı Ocak Gözlerinin Kullanımı	31
4. Bakım Ve Temizlik	31
5. Satış Sonrası Servis	31
6. Çevrenin Korunması	32

VSEBINA	SL
Varnostna Navodila	39
1. Vgradnja In Priključitev	40
1.1. Vgradnja	40
1.2. Ustrezen Prostor	40
2.1. Priključitev Na Električno Omrežje	40
2.2. Priključitev Plina	40
2.3. Prilaganje Kuhalne Plošče Za Drugo Vrsto Plina	40
2.4. Nastavljanje Minimalnega Plamena Gorilnika	41
3. Uporaba Kuhalne Plošče Navodila Za Uporabnika	41
3.1. Uporaba Gorilnikov	41
4. Vzdrževanje In Čiščenje.....	41
5. Servisiranje	41
6. Protection De L'environnement	42

CONTENU	FR
Conseils De Sécurité.....	09
1. Installation	10
1.1 Encastrement	10
1.2. Caractéristiques Requises	10
2.1. Raccordement Electrique	10
2.2. Raccordement Gaz	10
2.3. Adapter La Table A Differents Types De Gaz	11
2.4. Reguler La Flamme Au Minimum	11
3. Utilisation De La Table	11
3.1. Using The Gas Burner	11
4. Maintenance Et Entretien	11
5. Assistance Technique	11
6. Protection De L'environnement	12

INHALT	DE
Sicherheitsvorschriften	17
1. Installationsanweisung	18
1.1 Einbau	18
1.2. Geeigneter Standort	18
2.1. Elektrischer Anschluss	18
2.2. Gasanschluss	18
2.3. Umstellung Auf Eine Andere Gasar	19
2.4. Einstellen Der Gasmindestzufuhr	19
3. Bedienungsanleitung	19
3.1. Inbetriebnahme Der Brenner	19
4. Wartung Und Reinigung	19
5. Technischer Kundendienst	20
6. Umweltgerechte Entsorgung	20

SPIS TREŚCI	PL
Instrukcje Bezpieczeństwa	25
1. Instrukcje Dla Instalatora	26
1.1 Zabudowa	26
1.2 Odpowiednie Pomieszczenie	26
2.1 Podłączenie Do Sieci Elektrycznej	26
2.2 Podłączenie Do Gazu	26
2.3 Przystosowanie Płyty Do Różnych Rodzajów Gazu	27
2.4 Regulacja Płomienia Minimalnego	27
3. Użytkowanie Płyty - Instrukcje Dla Użytkownika	27
3.1 Używanie Palników Gazowych	27
4. Czyszczenie I Konserwacja	27
5. Obsługa Serwisowa	28
6. Ochrona Środowiska	28

СОДЕРЖАНИЕ	RU
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	34
1. Инструкции по выполнению установки	35
1.1. Встраиваемые варочные поверхности	35
1.2. Выбор места для установки варочной поверхности.....	35
2. Подключение к электросети (только для Великобритании)	35
2.1. Подключение к электросети	35
2.2. Подключение к линии газоснабжения (только для Великобритании)	35
2.3. Адаптация варочной поверхности на другие типы газа	36
2.4. Регулировка минимального пламени	36
3. Инструкции по эксплуатации варочной поверхности	36
3.1 использование газовой конфорки	36
4. Обслуживание и чистка	37
5. Послепродажное обслуживание	37
6. Защита окружающей среды	37

INDICE	IT
Indicazioni Di Sicurezza	43
1. Istruzioni Per L'installatore	44
1.1. Installazione	44
1.2. Locazioni Consigliate	44
2.1. Connessione Elettrica.....	44
2.2. Connessione Gas	44
2.3. Adattare Il Piano Cottura Con Diversi Tipi Di Gas	45
2.4. Regolare Il Minimo Della Fiamma	45
3. Uso Del Piano - Istruzioni Utente	45
3.1. Uso Del Bruciatore Gas	45
4. Manutenzione E Pulizia	45
5. Ripristino	45
6. Rispetto Dell'ambiente	44

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендуем Вам сохранить это руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости в будущем. Перед тем, как приступить к установке варочной панели, запишите ее серийный номер в случае, если Вам придется обратиться в центр послепродажного обслуживания.

ВНИМАНИЕ: прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный контроль со стороны взрослых.

ВНИМАНИЕ: допускается использование только тех защитных устройств, которые были разработаны с этой целью Производителем кухонного прибора, или тех, которые были указаны Производителем кухонного прибора в инструкции в качестве допустимых, а также защитных устройств, входящих в комплект варочной панели. Использование неподходящих защитных устройств может стать причиной несчастного случая.

ВНИМАНИЕ: При приготовлении пищи с использованием жиров или масла всегда следите за процессом приготовления пищи, так как жиры или масло могут внезапно загореться. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Выключите прибор, после чего накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: угроза пожара: не складировать вещи на варочной поверхности.

ВНИМАНИЕ: в случае образования трещин на поверхности, запрещается дотрагиваться до стеклянных поверхностей. Выключите прибор из сети, чтобы предупредить возможность поражения электрическим током.

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили надлежащий инструктаж по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с ним риски. Необходимо обеспечить наблюдение за детьми с тем, чтобы убедиться, что они не играют с прибором. Детям без надлежащего присмотра запрещается выполнять операции по очистке и обслуживанию изделия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: процесс приготовления пищи не должен протекать без контроля. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

Настоятельно рекомендуется не допускать детей к работающим или выключенным зонам нагрева до тех пор, пока включен индикатор остаточного тепла, во избежание риска получения серьезных ожогов.

В изделие не было предусмотрено управление посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

В случае его наличия, не рекомендуется смотреть на галогенные элементы.

Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей

для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа.

Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства.

Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.

Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.

В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен Производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающим в схожем качестве, во избежание рисков. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен быть длиннее на 10 мм со стороны клеммной колодки. Внутреннее сечение проводников должно соответствовать мощности, потребляемой варочной панелью (указана на табличке данных). Шнур питания должен быть типа H05V2V2-F.

Запрещается помещать на варочную панель металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки или крышки, поскольку они могут нагреваться.

Не кладите на зоны нагрева алюминиевую фольгу и не ставьте на них пластмассовую посуду.

После каждого использования необходимо проводить очистку варочной панели с тем, чтобы на ней не оставались грязь и жир. В противном случае при следующем включении варочной панели могут выделяться дым и неприятный запах. Кроме того, это может привести к пожару.

Запрещается использовать пар или струи под высоким давлением для очистки изделия.

Запрещается прикасаться к зонам нагрева во время работы и некоторое время после завершения работы.

Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной панели.

Всегда используйте для этого подходящую посуду. Всегда помещайте посуду по центру нагревательного элемента, на котором Вы готовите пищу. Не помещайте на панель управления какие-либо предметы.

Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.

Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.

Не храните над варочной панелью тяжелые предметы. В случае падения они могут повредить варочную панель.

Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.

Не двигайте посуду по варочной панели.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

УСТАНОВКА БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ ЯВЛЯЕТСЯ СЛОЖНОЙ РАБОТОЙ, НЕПРАВИЛЬНОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ КОТОРОЙ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ. ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ УСТАНОВКА БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ, КОТОРЫЕ ВЫПОЛНЯТ УСТАНОВКУ С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ И НОРМ. В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЭТО ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ БУДЕТ ПРОИГНОРИРОВАНО, И УСТАНОВКА БУДЕТ ВЫПОЛНЕНА ЛИЦОМ, НЕ ИМЕЮЩИМ ДОСТАТОЧНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ БУДЕТ ПРИНИМАТЬ НИКАКИХ ПРЕТЕНЗИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫХОДА ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ СТРОЯ И НАНЕСЕННОГО ПРИ ЭТОМ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ ИЛИ ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ.

1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °С, и имеет толщину от 25 до 40 мм. Размеры отверстия, которое должно быть вырезано в рабочей поверхности кухонного стола, показаны на рис. 2.

Если варочная поверхность устанавливается так, что по обе ее стороны располагаются шкафы, то расстояние между варочной поверхностью и шкафом должно быть не меньше 15 см (см. рис. 4), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 70 мм.

Расстояние между варочной поверхностью и другим электроприбором (например, вытяжной колпак) должно быть не меньше 70 см (см. рис. 4). Если под варочной поверхностью имеется свободное пространство, то под варочной поверхностью нужно установить разделительную панель, изготовленную из теплоизоляционного материала (например, из дерева) (см. рис. 3).

Металлические предметы в ящике могут достигать высоких температур из-за рециркуляции воздуха. Рекомендуется использовать промежуточную деревянную панель.

Важная информация На рис. 1 показано, как наносится герметик. Варочная поверхность крепится с помощью фиксирующих зажимов, которые вставляются в отверстия, расположенные на основании варочной поверхности.

Если варочная поверхность 60 см устанавливается над духовкой, в которой нет системы охлаждения с вентилятором, то во встраиваемой мебели рекомендуется сделать отверстия для обеспечения нормальной циркуляции воздуха.

Площадь этих отверстий должна быть не меньше 300 см² и эти отверстия должны располагаться так, как показано на рис. 5.

Если варочная поверхность 75 см крепится над духовкой, то в духовке должна быть система охлаждения с вентилятором.

1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию.

В местах, где установлены газовые плиты, выделяется тепло и влага. Поэтому вы должны обеспечить хорошую вентиляцию в помещении либо с помощью отверстий для естественной вентиляции, либо с помощью электрической вытяжки. При интенсивной и продолжительной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, обеспечиваемая, например, с помощью открывания окна, и проветривания помещения или с помощью увеличения скорости вращения электрического вентилятора системы принудительной вентиляции (если он установлен).

Если нет возможности установить вытяжной колпак, то в стене или в оконном проеме нужно установить электрический втяжной вентилятор.

Вытяжной вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы воздух в кухне полностью заменялся 3-5 раз в час. Установка должна выполняться в соответствии с требованиями национальных правил и норм.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)

Внимание данный электроприбор должен быть заземлен

Данный электроприбор предназначен только для бытовых применений. Подключение к электросети должно выполняться только опытным электриком с соблюдением всех действующих правил и норм электробезопасности.

Данный электроприбор должен подключаться к ответвлению электросети с достаточной нагрузочной способностью. 3-штырьковая вилка/розетка на 13 А не подходит для данного подключения. В линии электропитания должен быть установлен двухполюсный выключатель, и цепь должна быть защищена с помощью плавкого предохранителя соответствующего номинала. Более подробная информация относительно требований, предъявляемых к электропитанию для конкретного изделия, представлена в инструкции по эксплуатации и в паспортной табличке, закрепленной на изделии. Если длина кабеля питания, поставляемого в комплекте с варочной поверхностью, является

недостаточной, то следует использовать более длинный теплостойкий кабель питания с достаточной нагрузочной способностью. Подключение к электросети должно быть выполнено следующим образом:

ПОДСОЕДИНИТЕ К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ

Зелено-желтый провод	Земля
Синий провод	Нейтраль
Коричневый провод	Фаза

Примечание: Не подключайте варочную поверхность через устройство обнаружения утечки тока на землю, так как это может привести к "ложным отключениям". Еще раз напоминаем, что электроприбор должен быть правильно заземлен, и что производитель не принимает никаких претензий в случае повреждений и несчастных случаев, возникших в результате неправильного подключения электроприбора к электросети.

2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Проверьте данные, приведенные в паспортной табличке, закрепленной снаружи на варочной поверхности, для того, чтобы убедиться в том, что входное напряжение варочной поверхности соответствует напряжению электросети.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления.

Данный электроприбор обязательно должен быть заземлен. В случае несоблюдения этого требования производитель снимает с себя ответственность за нанесение вреда здоровью людей и повреждение имущества. Если к кабелю питания не подсоединена вилка, подсоедините к кабелю питания вилку, нагрузочная способность которой соответствует указанной в паспортной табличке. Провод заземления имеет желто-зеленый цвет. К электрической розетке должен всегда обеспечиваться свободный доступ.

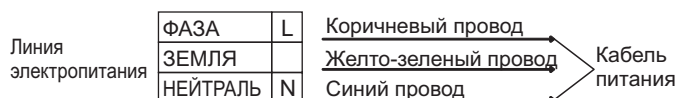
Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

Для предотвращения опасностей замена поврежденного кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее проводов фазы и нейтрали.

Сечение проводников кабеля питания должно соответствовать мощности, потребляемой варочной поверхностью.

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа 3x0.75 mm² H05 V2V2-F.



I класс защиты от поражения током.

Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.

Если электроприбор поставляется без кабеля питания с вилкой, или без других устройств для отсоединения от электросети с отсоединением всех фаз, что обеспечивает полное отсоединение электроприбора от электросети в случае возникновения перенапряжения категории III, то электроприбор должен подключаться через разъединяющее устройство с жесткой электропроводкой, смонтированной в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установки оборудования в соответствии с требованиями национальных правил и норм.

Только для Великобритании. Согласно закону, установка/ввод в эксплуатацию должны выполняться только сотрудником службы "Gas Safe".

Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

В закрепленной на варочной поверхности паспортной табличке указан тип газа, на котором должна работать варочная поверхность. Перед подключением варочной поверхности к линии газоснабжения или к газовому баллону необходимо проверить, что варочная поверхность отрегулирована на тот тип газа, который будет в нее подаваться. Если варочная поверхность не отрегулирована на нужный тип газа, обратитесь к инструкциям, приведенным в последующих параграфах, где описано, как изменить регулировки.

При работе на сжиженном газе (газ в баллоне) следует пользоваться регулятором давления, отвечающего требованиям национальных стандартов.

Трубы, шайбы и уплотнительные прокладки должны соответствовать требованиям национальных стандартов.

Некоторые модели поставляются с коленом (переходником), имеющим коническую резьбу. В некоторых странах использование таких переходников является обязательным. На рис. 8 показано, как отличить переходник с цилиндрической резьбой от переходника с конической резьбой (СУ = цилиндрическая, СО = коническая). В любом случае цилиндрическая резьба должна быть

В любом случае, конец переходника с цилиндрической резьбой должен подсоединяться к варочной поверхности.

Если подключение варочной поверхности к линии газоснабжения осуществляется с помощью гибкого шланга, проверьте, что длина гибкого шланга не превышает 2 м.

Гибкая трубка монтируется таким образом, чтобы она не контактировала с подвижными частями мебели (например, ящиком) и не пролежала в местах, где может быть пережата.

Чтобы не повредить варочную поверхность, выполните ее установку, как описано (см. рис. 6).

1) Подсоедините детали, как показано на рисунке:

- А) Переходник с наружной цилиндрической резьбой 1/2 дюйма
- В) Прокладка 1/2 дюйма
- С) Газовый переходник с внутренней резьбой 1/2 дюйма, коническая цилиндрическая, или цилиндрическая цилиндрическая.

2) Затяните соединение с помощью гаечных ключей. Перед тем как затянуть соединение установите трубы в нужное положение.

3) Подсоедините колено С к линии подачи газа с помощью жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: После подсоединения варочной поверхности к линии газоснабжения проверьте на отсутствие утечек газа все трубные соединения с помощью мыльного раствора. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УТЕЧЕК ГАЗА ПЛАМЯ. Проверьте также, что гибкий шланг не соприкасается с движущимися частями кухонной мебели (например, выдвижной ящик) и не проходит в таком месте, где он может быть поврежден.

Предупреждение: Если вблизи варочной поверхности вы почувствуете запах газа, перекройте подачу газа на варочную поверхность и вызовите специалиста. Не ищите место утечки газа с помощью открытого пламени.

2.3. АДАПТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Для адаптации варочной поверхности для работы с другими газами выполните описанные ниже инструкции:

- снимите решетки и конфорки
- вставьте шестигранный ключ (7 мм) в основание конфорки (рис. 7)
- выверните форсунку и замените ее форсункой, соответствующей тому типу газа, который будет использоваться (см. таблицу типов газа).

2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

После зажигания конфорки установите ручку регулятора высоты пламени в положение, соответствующее минимальному пламени, а затем снимите ручку регулятора, приложив небольшое усилие.

Регулировка минимального пламени выполняется с помощью винта и маленькой отвертки, как показано на рис. 9. Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, а поворот винта против часовой стрелки увеличивает поток газа. С помощью этой регулировки получите пламя высотой 3-4 мм, а затем установите на место ручку регулятора.

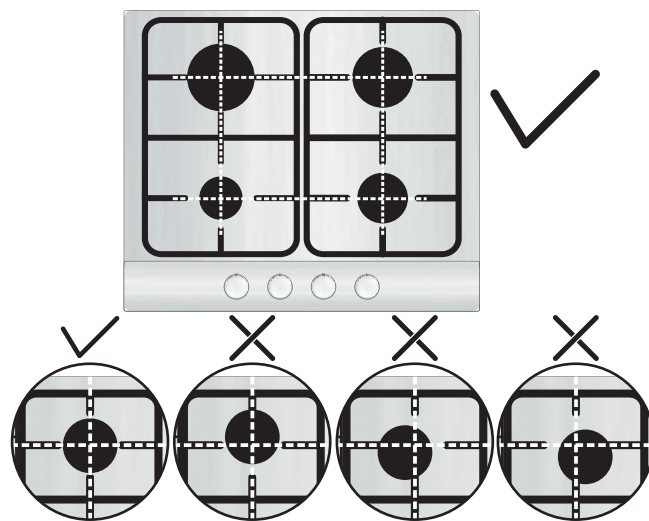
Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ), поверните винт до упора по часовой стрелке.

После выполнения регулировок для адаптации варочной поверхности на другой тип газа замените старую табличку, закрепленную на варочной поверхности, в которой указан тип газа, на новую (поставляется в комплекте с варочной поверхностью), в которой указан тип газа, на который переведена варочная поверхность.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для использования по его прямому назначению, то есть, для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое применение варочной поверхности считается неправильным, и поэтому может быть опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения и потери, являющиеся следствием неправильного использования варочной поверхности.

Перед использованием конфорки убедитесь, что внешние границы решетки расположены по центру относительно конфорки, как показано на рисунке ниже. Если вы используете чугунные решетки; под решеткой указано ее положение. Убедитесь, что соответствующая решетка используется в правильном положении.



3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней зажженную спичку, нажмите на ручку регулировки высоты пламени, и поверните ее против часовой стрелки.

Если конфорки не использовались в течение двух или более дней, то прежде чем зажечь конфорку подождите несколько секунд для того, чтобы из трубок вышел воздух.

Чтобы зажечь конфорку варочной поверхности, снабженную устройством электроподжига, выполните следующие операции:

- нажмите на ручку регулировки высоты пламени и поверните ее против часовой стрелки в положение, обозначенное поджигом.
- зажгите конфорку с помощью нажатия кнопки электроподжига.

Если варочная поверхность снабжена автоматическим электроподжигом, просто нажмите на ручку регулировки высоты пламени и установите ее в положение, обозначенное значком поджига. Система электроподжига будет постоянно генерировать искры, до тех пор, пока ручка регулировки пламени будет находиться в нажатом положении.

Если конфорка не загорается в течение 5 секунд, установите ручку регулировки в положение 0, и повторите описанную выше операцию.

В моделях, снабженных защитным клапаном, который автоматически перекрывает подачу газа в случае внезапного погасания пламени, конфорки зажигаются, как описано выше, но при этом после зажигания конфорки необходимо соблюдать осторожность.

Перед включением газовой варочной поверхности проверьте, что конфорки и крышки конфорок правильно установлены на варочную поверхность.

Если на устройстве нет напряжения, следует использовать зажигалку, чтобы зажечь горелку;

- Нажмите ручку и поверните ее против часовой стрелки до символа зажигания;

- Удерживая кнопку нажатой, зажигайте горелку с помощью зажигалки и удерживайте кнопку нажатой в течении 5 секунд после зажигания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения наилучших результатов пользуйтесь сковородами и кастрюлями с плоским дном, размеры которых соответствуют размерам газовых конфорок (см. Табл. А).

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Мощность (кВт)	G20/20 мбар (метан)	G30/28-30 мбар (СНГ)
AUX Маленькая конфорка	12 - 18	1,00	95 л/час	73 л/час
SR Полубыстрая конфорка	18 - 22	1,75	167 л/час	127 л/час
R Быстрая конфорка	24 - 26	2,70	257 л/час	196 л/час
UR ультра конфорка	26 - 28	3,50	334 л/час	254 л/час
DC 4 kW MONO	26 - 28	4,00	381 л/час	291 л/час

Таблица А

При использовании сковороды или кастрюли меньшего размера пламя должно быть отрегулировано таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна сковороды или кастрюли. Не следует пользоваться посудой с выпуклым или вогнутым дном.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка случайно погаснет, установите ручку регулировки в положение **ВЫКЛ.**, и не пытайтесь зажечь пламя в течение, по крайней мере, одной минуты.

Если через несколько лет работы варочной поверхности газовые краны будут туго поворачиваться, то их необходимо смазать.

Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед тем как приступить к выполнению чистки варочной поверхности, проверьте, что она остыла. Выньте вилку из розетки, или (если варочная поверхность подсоединена к электросети напрямую), выключите питающее напряжение.

Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.

Запрещается использовать абразивные и корродирующие чистящие средства, отбеливающие вещества, или кислоты. Не пользуйтесь для чистки эмалированных и лакированных деталей, а также деталей из нержавеющей стали кислотами и щелочами (лимонный сок, уксус и т. п.)

Очистка эмалированных, лакированных и хромированных поверхностей должна выполняться с помощью мыльной воды или нейтрального моющего средства. Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо пользоваться подходящим чистящим раствором.

Конфорки можно очищать с помощью мыльной воды. Для восстановления их первоначального блеска используйте бытовое чистящее средство для нержавеющей стали. После чистки горелок высушите их и установите на место.

Проследите за тем, чтобы конфорки были собраны правильно.

Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют.

Это нормальное и неизбежное явление, которое не оказывает негативного влияния на работу варочной поверхности.

Вы можете приобрести запасные части в отделе послепродажного обслуживания нашей компании.

5. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию для выполнения ремонта варочной поверхности, выполните следующие проверки:

• Проверьте, что вилка кабеля питания правильно вставлена в электрическую розетку, и что не перегорел плавкий предохранитель.

• Проверьте, что газ подается.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

Выключите варочную поверхность и обратитесь в центр послепродажного обслуживания. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.** Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

6. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

• Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.

• Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.

• При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

• При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

• При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

Декларация соответствия: Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.

Устройство соответствует Директиве Европейского Союза 2009/142/ЕС (GAD), а с 21/04/2018 г. – Регламенту по газовым приборам 2016/426 (GAR).

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

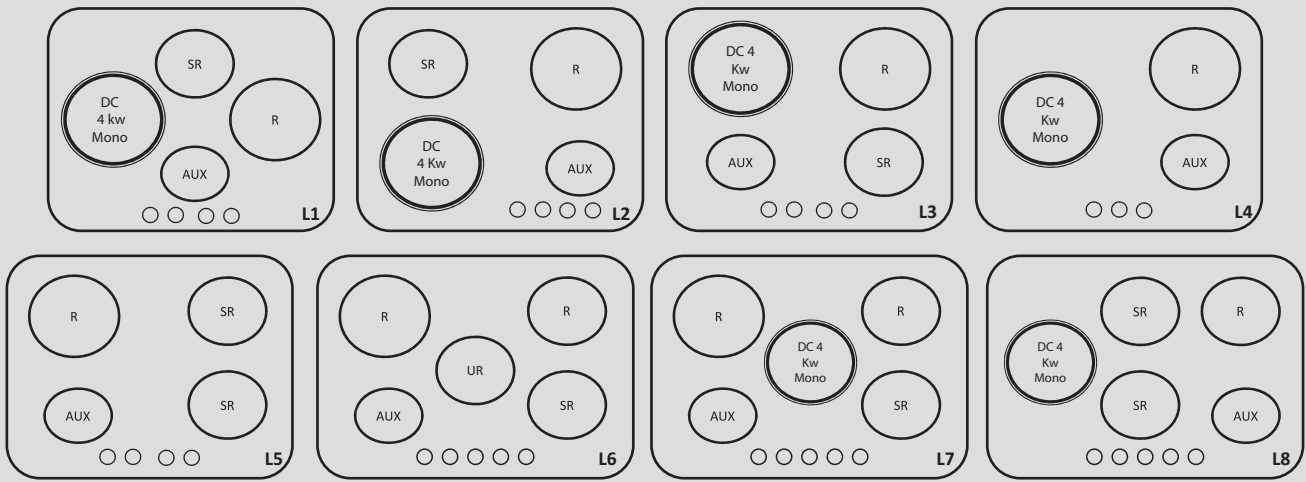
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

- ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»


- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Пластина горелки	3 Gas	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas	5 Gas
горелка	Aux/R/DC 4 Mono	Aux/SR/R/DC 4 Mono	Aux/SR/R	UR/2R/SR/AUX	DC/2R/SR/AUX	DC/R/2SR/AUX
Тип	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF	UH75MF
FFD	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Aux 1kW	1	1	1	1	1	1
Sr 1,75 kW	-	1	1	1	1	2
R 2,7 kW	1	1	1	2	2	1
UR 3,5 kW	-	-	-	1	-	-
Dc 4 kW Mono	1	1	-	-	1	1
Номинальный вход тепла	7,7 kW	9,45 kW	7,2 kW	11,65 kW	12,15 kW	11,2 kW
G20/20 mbar	734 l/h	900 l/h	686 l/h	1110 l/h	1157 l/h	1067 l/h
G30/28-30 mbar	560 g/h	688 g/h	524 g/h	848 g/h	884 g/h	815 g/h
Класс установки	3	3	3	3	3	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz
Входная электрическая мощность	1	1	1	1	1	1
Электроподжиг	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Размеры варочной поверхности	595x510	595x510	595x510	745x510	745x510	745x510

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.



HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30	G30	G30
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Burners	Max (kW)	Min (kW)	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
Aux	1	0,3	72X	70X	74F1	72F1	50	46	43H2
Sr	1,75	0,44	97Z	91Z	98Y	102F3	65	61	58M
R	2,7	0,75	109Y	110F3	120F2	115F2	80	78	73S
UR	3,5	1,00	140T2P	130	145	143T2	93	92	86
Dc 4 kW Mono	4	1,8	151H3	145H3	150F3	146F3	100	94	78F4

Gas Categories	I1E+3+		I1H3+		I1H3B/P	
	G20 20 mbar		G20 20 mbar		G20 20 mbar	
	G30/31 28-30/37 mbar		G30 28-30mbar		G30/31 30/30 mbar	
			G31 37 mbar			
Countries	BE,FR		CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH		BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR	

Gas Categories	I1H3B/P		I1EKS/P		I1EKB/P		I1E3B/P		I1E3B/P	
	G20 20 mbar		G25.3 25 mbar		G20 25mbar		G20 20 mbar		G20 20 mbar	
	G30/31 50/50 mbar		G20 20 mbar		G2.1 25mbar		G30/31 37/37 mbar		G30/31 50 mbar	
			G30/31 30/30 mbar		G30/31 30/30 mbar					
Countries	AT,CH,DE		NL		HU		PL		DE	

Efficiency Declaration 2016/426

DIAMOND (L1)				BIG REAR (L3,L5)				BIG FRONT (L2)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC
-	55%	55,90%	55,90%	-	57,10%	55,90%	54,30%	-	60%	55,90%	54,30%
MEDIUM %55,6				MEDIUM %55,8				MEDIUM %56,7			
75 CENTER UR (L6)				75 CENTER DC (L7)				75 LATERAL DC (L8)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	UR	AUX	SR	R	UR	AUX	SR	R	UR
-	57,10%	57,60%	55,90%	-	57,10%	57,60%	55,90%	-	60%	59,40%	57,60%
MEDIUM %57,1				MEDIUM %56,9				MEDIUM %59,3			

**GB - IE**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazuje si právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

PL

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

TR

Üretici, bu klavuzda meydana gelecek baskı hatalarından sorumlu değildir. Üretici gerekli olması durumunda ürünün emniyet ve işlevine ilişkin olmamak kaydıyla üründe değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

RU

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкции выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

SI

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

PT

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

HU

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.


RO

Producătorul nu se face responsabil pentru erorile de printare din acest manual. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări asupra produselor fără a afecta caracteristicile privind siguranța sau funcționarea. Versiunea în limba engleză este de referință.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

Дополнительная информация (только для рынков Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан)

Торговая марка	Candy
Тип продукции	Встраиваемая газовая варочная поверхность
Модели	CHW6D4WX, CHG6D4WX, CHW6BRWW, CHW6BRBB, CHW6BRX, CHG6BRX, CHW6BR4WX, CHW6BR4WPX, CHG6BR4WX, CHG6BRWPX, CHG6BF4WPX, CHW6BF4WPX, CHG6DWPX, CHW6D4WPX, CHW6BR4WGTGH, CHW6BR4WGTAV, CHW6BR4WGTWA, CHG6BF4WGTWA, CHG6BF4WGTGH, CHG6D4WGTWA, CHG6D4WGTGH, CHW6BR4WTX
Производитель	"Канди Хувер Груп С.р.л. ", Виа Комолли 16, 20861 Бругерио (Монца и Брианца), Италия
Фабрика	«Дорук Ев Джереклери ЛТД» Организе Санаи Болгеси 8. Кадде, 26110 Эскишехир, Турция
Импортер и поставщик на территории РФ	ООО«Канди СНГ»; Юр. адрес: 115419; Москва, 2-й Рощинский пр-д, д.8; Факт. адрес: 125167, Москва, Ленинградский проспект, д. 37 Tel: +7 (499) 110-22-11 ; candymow@candy.ru; www.candy.ru
Сертификат соответствия	 <p>Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» <p>Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru</p>
Срок службы	7 лет
Срок гарантии	12 месяцев на территории Российской Федерации и Республики Казахстан 24 месяца на территории Республики Беларусь
Серийный номер (S/N)	Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где: 1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта. 2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года 3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.
Серийный номер указан на этикетке, расположенной в нижней части шкафа на фронтальной панели за дверцей (необходимо приоткрыть дверцу).	

Утилизация!

- Упаковочные материалы: соблюдайте местные нормы по утилизации упаковочных материалов.
- Ваш духовой шкаф не должен выбрасываться вместе с бытовым мусором. Выведенный из строя прибор должен утилизироваться в соответствии с местными нормами
- Для уточнения правил утилизации просим Вас обратиться в специализированную государственную организацию или магазин.

Сервисное обслуживание

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры.
Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8 800 707.02.04